





# AUF DER GSTEIG


Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

## Unsere Speisekarte Mittwoch bis Sonntag durchgehend von 12:30 Uhr bis 20:00 Uhr

### Vorspeisen, Suppen und Brotzeit

- Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, Kräuterflädle<sup>12,15,20</sup>, Gemüsewürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert 4,00  
Käsesuppe<sup>8,15,20,A</sup>, Knoblauchcroustons<sup>8,20</sup> in der Tasse serviert  5,00  
Festtagssuppe<sup>16</sup>, bunte Einlage<sup>12,15,16,20</sup> in der Tasse serviert 6,00  
Feine Hummercremesuppe<sup>8,14,20,A</sup> mit bunter Einlage in der Tasse serviert 7,50  
Kürbiscremesuppe<sup>16,A</sup>, geröstete Kürbiskerne<sup>22</sup>, Kürbiskernöl, Sahnehaube<sup>8</sup>, in der Tasse serviert  6,00  
Herbstliche Salatvariation, Walnüsse<sup>22</sup>, Feigen, gebratener Kürbis, Himbeerdressing<sup>16,23</sup> 6,90  
Gemischter Salat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> klein 5,50 groß 12,50  
**vegan, laktose- & glutenfrei möglich**  
„Flöbersalat“ Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup>, Zander<sup>13</sup> in Bierteig<sup>12,20,A</sup>,  
Kräuterdip<sup>3,12,13,15,23</sup>, Baguette<sup>20</sup> 15,50  
Dreierlei Aufstrich – Kürbiskernfrischkäse<sup>8,15,22</sup>, bayerischer Obazda<sup>4,8,11,15</sup>, Griebenschmalz<sup>3,5,8,12,15,16,17,19,20,21,22,23,24</sup>,  
Bauernbrot<sup>20</sup>, Baguette<sup>20</sup> 7,50  
Bayerischer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,12,16,17,20,22,23,24</sup> (Regensburger-Wurst), Essiggurken<sup>21,23</sup>,  
rote Zwiebeln, Bauernbrot<sup>20</sup> 7,00 mit Käse 8,00  
Rinder-Carpaccio mariniert mit Zitronen-Oliven-Vinaigrette<sup>1,3,5,6,18</sup>,  
Kräuterpesto<sup>22</sup>, Pinienkerne<sup>22</sup>, gehobelem Parmesan, Rucola und frischem Baguette<sup>20</sup> 13,90  
Gratinierter Ziegenkäse<sup>8</sup>, Tannenhonig, Waldwiesensalat, Johannisbeerdressing<sup>16,23</sup> 9,80  
Geräucherte Barberie-Entenbrust, Kürbis-Chutney, Feldsalat, Walnussdressing<sup>16,22,23</sup> 13,00  
Gulaschsuppentopf „Ungarische Art“<sup>16,A</sup>, Bauernbrot<sup>20</sup> 8,00 kleine Portion 5,00  
"Gsteiger" Fischsuppentopf<sup>f13,14,16,25,A</sup> mit Garnele<sup>14</sup>, Ingwer und Chili, Baguette<sup>20</sup> 16,90 / kleine Portion 11,00

### Hauptgerichte

- Hausgemachte Allgäuer Kässpätzlen<sup>12,20</sup>,  würziger Bergkäse<sup>8</sup> und Emmentaler<sup>8</sup>, Röstzwiebeln<sup>20</sup>,  
Blattsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 11,50  
Heimische Rahmschwammerl<sup>4,8,15,16</sup>, Gartenkräutern, hausgemachter Semmelknödel<sup>12,15,20</sup> 14,50  
Asiatische Gemüsereispfanne<sup>17</sup>, frischer Ingwer  
wahlweise: Kichererbsen Bhaji<sup>20</sup> **vegan**, Putenstreifen, Rinderstreifen 15,90 **laktosefrei möglich**  
Zweierlei von Südtiroler Schmankerln, hausgemachte Spinat-Käsnocken<sup>8,12,15,20</sup>, Schlutzkrapfen<sup>8,12,15,20</sup>,  
Ricotta-Füllung, braune Butter<sup>8</sup>, Parmesan, Rucola, gerösteter Kürbis, sautierten Kirschtomaten<sup>8</sup> 16,90  
Hirschgulasch\*, Wacholdersauce<sup>16,20,A\*</sup>, Apfelblaukraut<sup>20,A</sup>, Semmelknödel<sup>12,15</sup>, Rahmschwammerl<sup>8,15,20</sup>,  
hausgemachte Preiselbeeren<sup>A</sup> 18,00  
Currywurst<sup>2,3,4</sup>, Pommes Frites 8,50  
Paniertes Schweineschnitzel<sup>8,12,20</sup>, Pommes frites oder Kartoffelsalat<sup>16,23</sup> 12,50  
Putenschnitzel „natur“ gebraten, Rahmsauce<sup>8,15,16,20</sup>, Spätzle<sup>12,20</sup>, gemischter Salat<sup>16,23</sup> 15,50  
Schweinefiletmedaillons, Pfefferrahmsoße<sup>8,16,20,A</sup>, Speckbohnen<sup>2,8</sup>, Kartoffelstrudel<sup>12,16,20</sup> 18,50  
Gebratenes Lachsfilet<sup>13</sup> im Sesammantel<sup>17</sup>, Safransauce<sup>8,16,20,A</sup>, Brokkoli, Bandnudeln<sup>20</sup> 19,50

Zanderfilet<sup>13,20</sup>, Hummersoße<sup>8,14,20,A</sup>, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln 22,50

(Hinweis: Fischgerichte können Gräten enthalten)

Allgäuer Zwiebelrostbraten<sup>16,20,A</sup> (ca. 200g), Röstzwiebeln<sup>20</sup>, Kässpatzen<sup>8,12,20</sup> 22,50

Fasanenbrust\*, Speckmantel<sup>2,3</sup>, Rahmkraut<sup>8,A</sup>, Hokkaido-Kürbis, Kartoffelkrapfen<sup>12,20</sup>, Preiselbeeren<sup>A</sup> 24,00

Rinderrückensteak vom Grill<sup>16,20,A</sup> (ca. 200g), hausgemachte Kräuterbutter<sup>8,23</sup>, Ofenkartoffel, Sour Cream<sup>8,15</sup>  
Blattsalate<sup>16,23</sup> 24,50 **laktose- & glutenfrei möglich**

Tranche vom Hirschrücken\*, Wacholderrahm<sup>8,16,20,A</sup>, Haselnuss-Spätzle<sup>8,12,20</sup>, Zwetschgen,  
Priselbeeren<sup>A</sup> 29,00

Rinderfilet (ca. 200g), Madeira-Sauce<sup>16,20,A</sup>, Mandelbrokkoli<sup>22</sup>, Kartoffel-Kürbis-Gratin<sup>8</sup> 32,00

## Für den süßen Hunger

Gemischtes Eis, Vanille<sup>8,15</sup>-, Erdbeer<sup>8</sup>- und Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, Eiswaffel<sup>20</sup> 5,00 Schlagsahne<sup>8</sup> 5,70

Lauwarmer Apfelstrudel<sup>12,20</sup>,  Schlagsahne<sup>8</sup> 4,80 zusätzlich Vanilleeis<sup>8,15</sup> 6,30

Eiskaffee, Vanilleeis<sup>8,15</sup>, Kaffee<sup>9</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>, Schokoladenraspeln<sup>19</sup> 6,90

Dreierlei vom Sorbet 7,20 **vegan, laktose- & glutenfrei**

„Der Klassiker“, Bourbon-Vanille-Eiscreme<sup>8</sup>, heiße Himbeeren, Schlagsahne<sup>8</sup>, Herzwaffel<sup>20</sup> 7,50

„Nussknacker“, Walnuss<sup>8,15,22,24</sup>-, Choco Cookie<sup>8,12,15,19,20,24</sup>-, Karamelleis<sup>8,15</sup>  
geröstete Nüsse<sup>19,22</sup>, Eierlikör<sup>8,12,A</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>, Schokowaffel<sup>19,20</sup> 7,50

Geeister Marillenknödel<sup>8,22,A</sup>,  Himbeermark, Schlagsahne<sup>8</sup> 7,50

Schokoladen-Haselnuss-Mousse<sup>8,12,22</sup>, hausgemachtes Zwetschgenkompott, Amaretto<sup>A</sup>, Zimt,  
karamellisierte Nüsse<sup>19,22</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup> 7,50

Crème Brûlée<sup>8,12</sup>, Karamellkruste, Schlagsahne<sup>8</sup> 8,00

„Gsteiger“ Kaiserschmarrn<sup>8,15,20</sup>,  Mandeln<sup>22</sup>, Zimt, Apfelkompott<sup>3</sup> 9,00 große Portion 11,00

Espresso<sup>9</sup> „gelatino“, 1 kleine Kugel Vanilleeis<sup>8,12</sup> 4,00

Kleines Dreierlei von der Schönegger Käsealm, Klosterkäs<sup>8</sup>, Uriger Bergler **laktosefrei**,

Roquefort **laktosefrei**, Marillen- und Feigensenf-Sauce<sup>16,23</sup>, Baguette<sup>20</sup> 7,00

dazu empfehlen wir unseren Passito Bianco „Monte de Luca“

IT-Veneto / Vaona Odino (13,0 %) 5cl 4,50 0,1 l 8,90




## Kinderkarte - für unsere kleinen Gäste

Spätzle, Rahmsauce<sup>8,12,15,16,20</sup> oder Pommes frites,  Ketchup<sup>16</sup> oder Mayonnaise<sup>3</sup> 5,00

Chicken Crossies<sup>20</sup>, Pommes frites 6,70

Kinderschnitzel<sup>8,12,20</sup> (vom Schwein), Pommes frites 7,00

Eiszwerg  Vanille<sup>8,15</sup>- und Erdbeereiscreme<sup>8</sup>, Smarties<sup>1,15,19</sup>, Eiswaffel<sup>8,20</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup> 4,50

Beilagenänderung: € 1,00. (Extra Beilage je Portion: € 3,50).

Wir erlauben uns bei einer zusätzlichen Bestellung, von Butter, Brot, Mayonnaise, Ketchup und Senf € 0,20 zu berechnen. \* Bei erlegtem Wild kann selbst nach sorgfältiger Prüfung und Metalldetektion ein Rest des Geschossteils enthalten sein. \* kann ganze Wacholderbeeren enthalten. Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

## Bitte fragen Sie auch nach unseren Tagesgerichten

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. mit Süßungsmittel 12. Eier 13. Fisch 14. Krebstiere 15. Milch 16. Sellerie 17. Sesamsamen 18. Schwefeldioxid und Sulphite 19. Erdnüsse 20. Glutenhaltiges Getreide 21. Lupine 22. Schalenfrüchte 23. Senf 24. Sojabohnen 25. Weichtiere A kann Spuren von Alkohol enthalten

 vegetarische Gerichte

Stand 11.09.2021